STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

LEVURES

SP39

Levure pour l'élaboration des vins effervescents en méthode Charmat (cuve close)

CARACTERISTIQUES

SP39 est une association de levures développée par Sofralab pour leurs performances fermentaires et pour leurs propriétés à développer des arômes frais à dominance florale. **SP39** est recommandée pour élaborer des vins effervescents en méthode Charmat (cuve close).

PROPRIETES OENOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (anciennement *bayanus*) et *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : Killer K2 pour les deux souches de levures
- Cinétique fermentaire: rapide
- Plage de température de fermentation alcoolique : 10 à 30°C
- Plage de température de prise de mousse : 10 à 25 °C
- Tolérance à l'alcool pour la fermentation alcoolique : jusqu'à 16 % Vol.
- Tolérance à l'alcool en prise de mousse: vin de base jusqu'à 12 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO_2 : moyenne
- Production d'H_2S : faible
- Production de glycérol : moyenne
- Production d'acétaldéhyde : moyenne
- Production d'acide pyruvique : moyenne
- Bon comportement fermentaire en conditions difficiles : pH bas, faible turbidité, forte pression

Propriétés organoleptiques :

- Production d'esters aux arômes de fruits frais et de fleurs, révélation des terpènes aux arômes de fleurs et de miel.
- Concours à l'élaboration de vins effervescents de grande qualité présentant finesse aromatique et équilibre gustatif.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins effervescents blancs ou rosés en méthode Charmat (cuve close). Valorisation des cépages terpéniques de type Muscat.
- Elaboration de vins effervescents aromatiques de type Prosecco aux notes de fruits frais et de fleurs.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL en fermentation alcoolique, 10 à 20g/hL en prise de mousse.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenotechnic.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

MODE D'EMPLOI

Pour la fermentation alcoolique :

Il est recommandé d'utiliser un réactivateur de levure spécifique à la fermentation alcoolique au moment de la réhydratation des levures **SP39** ce pour optimiser leurs performances.

Pour l'élaboration des vins de base ayant des pH bas et/ou des teneurs en SO_2 élevés, il est conseillé d'incorporer le levain dans 10 à 20 fois son volume de moût et de laisser fermenter 6 à 12 heures. Ensuite, ajouter le levain par le haut de la cuve en même temps que l'activateur de fermentation.

Pour la prise de mousse :

Il est recommandé d'utiliser **START Y ^{SP}** au moment de la réhydratation des levures **SP39** pour optimiser leurs performances en prise de mousse.
Disperser **START Y ^{SP}** dans 20 fois son poids d'eau à une température comprise entre 35 et 40°C et incorporer les levures **SP39**. Laisser gonfler au maximum pendant 15 minutes avant de passer à la phase pied de cuve puis aux multiplications qui permettent de produire le volume de levain nécessaire et d'acclimater la levure à l'alcool ainsi qu'aux conditions spécifiques des vins (pH, SO_2, température…). Pour ce, réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours en suivant les conseils de votre œnologue.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (<25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenotechnic.com**

SOFRALAB
The Oenological Company